

Le Lohitzun

Restaurant Jardin Terrasse Potager

Printemps Les tapas à partager

Truite Gravlax, sauce à l'aneth (<i>Spécialité du Chef</i>)	12€
<i>Truite de nos montagnes, servie avec un pain suédois tiède.</i>	
Couteaux à la plancha, sauce chimichurri	11€
<i>Déglacés à la sauce soja et à déguster avec les doigts !</i>	
Le tapas du moment	9€
<i>Elaboré et proposé suivant l'inspiration du Chef.</i>	
Encornets façon puntillas	11€
<i>Chipirons frits, persil plat et vinaigre de Xérès en finition.</i>	
Piments de Padrôn et tempura de guindillas	8€
<i>Poivrons verts de Galice et piments basques frits à l'huile d'olive.</i>	
Omelette landaise de saison et mesclun de salade	9€
<i>Œufs bios, asperges blanches et jambon serrano 24 mois.</i>	
Boquerones de Cantabrie en vinaigrette	14€
<i>Cœur de laitue en persillade</i>	
Les bonbons de chèvre à la ventrèche	12€
<i>Pannequets de fromage de chèvre et pomme granny, rôtis au miel.</i>	
L'ardoise du Lohitzun	18€
<i>Jambon serrano, palette ibérique, chorizos pamplona et Vela, Spianata piquante et rosette.</i>	



Le Lohitzun

Restaurant Jardin Terrasse Potager

Printemps Les entrées

Entrée ou Plat

La Soupe de poissons du Lohitzun (*Spécialité du Chef*) 10€ 16€

*Garnie de poissons blancs et de moules.
Accompagnée de rouille, toasts et emmental râpé.*

Les Asperges blanches des Landes (*Spécialité du Chef*) 11€ 23€

Cuites « al dente », fromage de brebis et jambon serrano.

Chipirons à l'encre (*Spécialité du Chef*) 9€ 18€

Calamars cuisinés sur une base de sauce tomate.

Piments del Piquillo farcis à la morue 8€ 16€

Poivrons doux et parmentière de morue.

Tataki de Thon, wok de légumes sur le côté 10€ 21€

Filet de thon albacore saisi au sésame doré.

Pressé d'avocat au chèvre frais et piquillos 9€ 18€

Craquants de maïs et sauce bravas.

Menu Enfant (-12 ans) - 10€

Sirop, soda ou jus de fruit

Filet de bœuf, filet de poisson, beignet de calamars ou jambon blanc

Frites, nouilles chinoises, riz basmati ou purée de patates douces

Glace 2 boules, petit pot au chocolat, pastis landais, compote de pommes

052



Le Lohitzun

Restaurant Jardin Terrasse Potager

Printemps

Les plats et les dégustations

	2 dégustations ou 1 plat	
Merlu de ligne à partager (<i>Spécialité du Chef</i>)	-	40€
<i>Jus à l'ajillo et riz grillé à la ciboulette.</i>		
La Côte de bœuf à partager, frites fraîches	-	48€
<i>Sauce béarnaise, mélange de salade et Padrons piments.</i>		
Tête de Veau sauce Gribiche (<i>Spécialité du Chef</i>)	13€	23€
<i>Cuite à l'os, légumes oubliés au bouillon en garniture.</i>		
Filet de Bar à l'unilatérale, pousses d'épinards	13€	24€
<i>Mousseline de céleri et tomate frito comme une sauce.</i>		
Persillade de chipirons, sauce aux piquillos	13€	22€
<i>Ecrasée de pommes roseval, jeunes pousses d'épinards.</i>		
Risotto crémeux, gambas à la plancha	13€	23€
<i>Magret séché, parmesan pois gourmands et chorizo.</i>		
Wok de légumes croquants et nouilles chinoises	13€	21€
<i>Epinards, coriandre, menthe, sésame doré et sauce soja.</i>		
Pièce de bœuf, grenailles forestières	13€	24€
<i>Sauce miroir Michel Lynch.</i>		
Noisettes d'agneau de lait aux aromates	13€	23€
<i>Polenta grand roux et verduritas, jus réduit.</i>		



Le Lohitzun

Restaurant Jardin Terrasse Potager

Printemps Les desserts

Carpaccio d'ananas, vacherin minute (*Spécialité du Chef*) 8€
Gel au rhum, poudre de spéculoos et amandes bâtons.

Tarte aux pacanes (*Spécialité du Chef*) 8€
Mascarpone au sirop d'érable, crème glacée au pralin.

Les 6 petites crèmes d'Olivier 8€
(Café, Caramel, Chocolat, Pistache, Praliné et Vanille).

Soufflé au chocolat pur origine VALRHONA 8€
Sorbet à la passion pour le déguster.

Le Lohitzun au chocolat ANDOIA 8€
Biscuit financier aux raisins macérés, ganache montée DULCEY

Pastis landais toasté et fraises Ciflorette 8€
Ganache montée à la vanille et pignons sablés.

Assortiment de Fromages 9€
(Bleu, Brebis, Chèvre et Vache).

Café gourmand 10€
Plus gourmand que café !

Coupe glacée, chantilly et meringue (2 boules) 4.50 €
Glaces : *Café, Caramel, Chocolat, Praliné, Rhum Raisins et Vanille*
Sorbets : *Ananas, Cassis, Citron, Fraise, Framboise et Fruits de la passion*

